

essen & trinken

- [Start](#)
- [News](#)
 - [Startseite News](#)
- [Rezepte](#)
 - [Startseite Rezepte](#)
 - [Rezeptkategorien](#)
 - [Rezeptklassiker](#)
 - [Rezept-Suche](#)
 - [Alle Tags](#)
 - [Rezept eingeben](#)
 - [Rezepte abonnieren](#)
 - [Rezept-Newsletter-Abo](#)
 - [Rezept-Jahresverzeichnis](#)
 - [Kochbuch](#)
- [Kochschule](#)
 - [Startseite Kochschule](#)
 - [Zubereitungstechniken](#)
 - [Fisch & Meeresfrüchte](#)
 - [Fleisch](#)
 - [Garmethoden](#)
 - [Obst & Gemüse](#)
 - [Saucen & Fonds](#)
- [Backschule](#)
 - [Startseite Backschule](#)
 - [Baiser](#)
 - [Biskuit](#)
 - [Blätterteig](#)
 - [Hefeteig](#)
 - [Hippenmasse](#)
 - [Lebkuchen](#)
 - [Mürbeteig](#)
 - [Rührteig](#)
- [Getränke](#)
 - [Startseite Getränke](#)
 - [Milchshakes](#)
 - [Limonade](#)
 - [Kaffee](#)
 - [Tee](#)
 - [Wein & Champagner](#)
 - [Cocktails](#)
 - [Bier](#)
- [Videos](#)
 - [Startseite Videos](#)

- [Video-Center](#) 
- [Themen](#)
 - [Startseite Themen](#)
 - [Feinkost](#)
 - [Feste & Partys](#)
 - [Gemüse](#)
 - [Gesunde Ernährung](#)
 - [Gourmetküche](#)
 - [Internationale Küche](#)
 - [Kochbuch-Tipps](#)
 - [Kulinarische Städtereisen](#)
 - [Küchenausstattung](#)
 - [Leichte Küche](#)
 - [Menü-Rezepte](#)
 - [Obst](#)
 - [Regionale Küche](#)
 - [Schnelle Rezepte](#)
 - [TV-Köche](#)
 - [Der Große Guide](#)
 - [Gewinnspiele & Spiele](#)
- [Community](#)
 - [Startseite Community](#)
 - [alle User](#)
- [Abo](#)
 - [Abo-Shop](#)
 - [essen&trinken](#)
 - [Für jeden Tag](#)
 - [Rezept-Jahresverzeichnis](#)

[e&t Mobil](#)



[iPhone](#)

[365-Rezepte-App](#)

[Mein Kochbuch](#) [Mein Profil](#) [Eigenes Rezept eingeben](#)
[Registrieren](#) [Login](#)





Hilft, dass Ihre
Kleidung länger
wie neu aussieht

Kulinarischer Urlaub

Deutsche Spezialitäten

Mit dem Trend, regionale Produkte zu kaufen, rücken auch Rezepte für deutsche Spezialitäten wieder in den Vordergrund. Vor der eigenen Haustür und übers ganze Land verteilt gibt es köstliche Gerichte mit lokalen Produkten zu probieren. Gourmets müssen für außergewöhnlichen Genuss nicht nur in die Ferne schweifen.

Deutsche Spezialitäten: ein genauer Blick

Ein genauer Blick auf deutsche Spezialitäten eröffnet eine riesige Vielfalt von Rezepten, die weit entfernt sind vom Sauerkraut-Klischee. Während in Küstennähe gern Fisch und Krabben (eigentlich Nordsee-Garnelen) gegessen werden, verspeist man im südlicheren Deutschland mit Vorliebe Fleisch- und Wurstgerichte. Deutschland verfügt über rund 1.500 Wurstsorten und über 300 Brotsorten, um die uns so manches Land beneiden mag.

Als warme Beilage sind Kartoffeln in verschiedensten Variationen beliebt. Eine Tendenz zum Deftigen darf man vielen deutschen Spezialitäten in ihrer Originalversion nachsagen. Die Gastroszene inszeniert "Futtern wie bei Müttern" auf Top-Niveau und interpretiert deutsche Spezialitäten längst in zeitgemäß leichteren Zubereitungsarten.



Rheinischer Sauerbraten

Ein sehr beliebter Klassiker unter den deutschen Spezialitäten ist Rheinischer Sauerbraten – ein geschmortes Fleischgericht aus gebeiztem Rindfleisch (ehemals mit Pferdefleisch) mit einer pikant-aromatischen dunklen Sauce, die typischerweise Rosinen enthält. Der Rheinische Sauerbraten braucht Zeit. Das Rindfleisch wird zwei bis drei Tage vor der Zubereitung in eine Marinade aus Essig, Wein, Suppengrün und Gewürzen gelegt. Nelken, Rosinen und Wachholderbeeren geben dieser Spezialität einen unverwechselbar säuerlich-süßlichen Geschmack. Klassische Beilagen sind Kartoffelklöße mit Apfelmus, aber auch Salzkartoffeln oder Rotkohl passen gut dazu.

Pannfisch

Wer seinen Urlaub in Norddeutschland verbringt, muss zumindest einmal Fisch gegessen haben. Für den beliebten Pannfisch werden mehrere Sorten wie Rotbarsch, Kabeljau oder auch Dorsch verwendet. [Pannfisch](#) diente ursprünglich zur Resteverwertung. Doch mit seiner delikaten Senfsauce hat sich das Gericht schnell zur Spezialität entwickelt, die zubereitet wird, weil's schmeckt und nicht nur, weil die entsprechenden Rest zur Verfügung stehen. Übrigens: Pannfisch funktioniert als nette Abwechslung auch mit Lachs.

Leipziger Allerlei

Das Leipziger Allerlei war ein Arme-Leute-Essen und als solches von der Leipziger Stadtregierung im frühen 19. Jahrhundert sogar verordnet, um den Reichtum der Stadt vor den Steuereintreibern zu verschleiern. Die Spezialität enthält viele Gemüsesorten wie Erbsen, Bohnen, Karotten, Blumenkohl und Spargel. Bei der typischen weißen Sauce handelt es sich um eine Mehlschwitze, die mit Sahne angereichert werden kann. Traditionell wird das Gericht mit einheimischen Krebsen und Morcheln gegessen. Alternativ passen auch Garnelen.



Königsberger Klopse

Königsberger Klopse sind eine ostpreußische Spezialität. Üblicherweise aus Kalbshackfleisch hergestellt, können sie aber auch Schweine- und Rinderhackfleisch enthalten. Kleingeschnittene Sardellen geben dem Fleischteig eine besondere Würze, sind aber kein Muss. Die Klopse werden in Brühe gegart und dann in einer hellen Sauce mit Kapern serviert. Eine frische Note erhält die Sahneseauce durch Zitronensaft oder Zitronenschale. Besonders gut schmecken [Königsberger Klopse](#) mit Salzkartoffeln und Roter Bete.

Zwiebelkuchen

Der Herbst ist in vielen Gebieten Deutschland Zwiebelkuchenzeit. In Rheinland-Pfalz, Franken und in Rheinhessen werden an den Weinfesten große Bleche voller [Zwiebelkuchen](#) gebacken. Getrunken wird dazu der neue Wein: Der Federweißer. Die Verwandtschaft des Zwiebelkuchens zu Flammkuchen ist offensichtlich. Doch werden beim Zwiebelkuchen die Zwiebeln, bevor sie auf den Teig kommen, in Fett geröstet und mit den anderen Zutaten wie Sauerrahm oder Schmand sowie Eiern vermengt. Diese Mischung wird zusammen mit Speck auf einem Hefeteig ausgebacken. Zur besseren Bekömmlichkeit wird der Belag vor dem Backvorgang mit Kümmel abgeschmeckt.

Frankfurter Grüne Sauce

Die Frankfurter lieben ihre „Grie Soß“. Die kalte Sauce wird mit sieben Kräutern zubereitet: Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Als Basis dienen saure Sahne, Essig und Öl. Zusätzlich zu den Kräutern enthält sie auch noch hart gekochtes Eigelb. Gegessen wird die [Grüne Sauce](#) zu gekochten Kartoffeln und Tafelspitz. Die Saison für die hessische Spezialität beginnt am Gründonnerstag und dauert bis zum ersten Frost im Herbst.



Schwarzwälder Kirschtorte

Ein bekanntes Kuchen-Dessert aus Deutschland ist die Schwarzwälder Kirschtorte. Wichtige Zutaten sind die Schoko-Biskuitböden, die mit Kirschen belegt werden. Außerdem gehören viel Sahne und Schokostreusel zu jeder Schwarzwälder Kirschtorte. Eine gute Portion Kirschwasser ist unverzichtbar: Je nach Laune kann der Biskuitboden damit beträufelt oder darin ertränkt werden.

[Rezept: Blitz-Schwarzwälder-Torte](#)

Mehr als Bier

Neben einer Vielfalt an Biersorten hat Deutschland Weine auf höchstem Niveau zu bieten. Diese stammen beispielsweise von der Mosel, aus Rheinhessen, der Pfalz oder Baden-Württemberg. Riesling ist die am weiteste verbreitete Rebsorte in Deutschland. Nachdem Deutscher Wein lange Zeit belächelt wurde, hat sich seine Qualität in den letzten Jahren deutlich verbessert. Heute wird er auch außerhalb Deutschlands in vielen guten Restaurants angeboten.

Essgewohnheiten

In Deutschland sind die Portionen vergleichsweise groß. Zu Fleisch, Geflügel oder Fisch wird eine sättigende Beilage, meist aus Kartoffeln, gereicht.

Morgens Während in vielen anderen Ländern morgens nicht viel gegessen wird, gehört hierzulande das Frühstück zu den drei Haupt-Mahlzeiten. Neben Kaffee, dem Lieblingsgetränk der Deutschen, gehören Brötchen oder Brot auf den Frühstückstisch. Während das Butterbrot aus dem Norden kommt, essen die Süddeutschen gerne Brötchen oder Semmeln.

Mittags Lange Zeit war das Mittagessen die wichtigste Mahlzeit des Tages, allerdings nimmt es aufgrund veränderter Arbeitszeiten und Lebensgewohnheiten an Bedeutung ab. In der Kantine essen die Deutschen übrigens am liebsten Schnitzel mit Pommes.

Abends Traditionell wird abends eine kalte Brotzeit gegessen. Da dies jedoch oft die einzige Mahlzeit im Familienkreis ist, wird inzwischen abends häufiger etwas Warmes serviert.

[Sülze mit Bratkartoffeln](#)

[Spätzlepfanne](#)

[Birnen, Bohnen und Speck](#)

[Harzer mit Schnittlauchmarinade](#)

Fotos: Heino Banderob, Matthias Haupt (2)



Kulinarischer Urlaub

- [Urlaubsküche: Rezepte & Tipps](#)
- [Deutsche Spezialitäten](#)
- [Französische Spezialitäten](#)
- [Schweizer Spezialitäten](#)
- [Italienische Spezialitäten](#)
- [Spanische Spezialitäten](#)
- [Griechische Spezialitäten](#)
- [Fernweh: Thailand & Kolumbien](#)
- [Rezepte: Internationale Spezialitäten](#)

Anzeige



ESSEN & TRINKEN ERKUNDEN

Küchentipps & Rezepte

[Ahornsirup](#) | [Alpenküche](#) | [Amaranth](#) | [Amuse Gueule](#) | [Apfelmus](#) | [Apfeltaschen](#) | [Aroma](#) | [Auflauf](#) | [Austern](#) | [Austernsauce](#) | [Backen](#) | [Backfisch](#) | [Backrezepte](#) | [Baerlauch](#) | [Baguette](#) | [Baiser](#) | [Basilikum](#) | [Bayern](#) | [Bechamel](#) | [Beifuss](#) | [Beignets](#) | [Beize](#) | [Bergkäse](#) | [Bindemittel](#) | [Blätterteig](#) | [Blechkuchen](#) | [Blitzkuchen](#) | [Braten](#) | [Brot](#) | [Brunch](#) | [Brühe](#) | [Buchteln](#) | [Buchweizen](#) | [Bulgur](#) | [Butter](#) | [Buttercreme](#) | [Camembert](#) | [Carpaccio](#) | [Cashew](#) | [Ceviche](#) | [Charlotte](#) | [Cheddar](#) | [Chicken Wings](#) | [Chili](#) | [Ciabatta](#) | [Cornflakes](#) | [Couscous](#) | [Cremesuppe](#) | [Crepes](#) | [Crumble](#) | [Dessert](#) | [Dinkel](#) | [Dill](#) | [Dip](#) | [Dorade](#) | [Dressing](#) | [Eier](#) | [Einmachen](#) | [Eintopf](#) | [Eis](#) | [Ente](#) | [Erdbeertiramisu](#) | [Erdnüsse](#) | [Erdnussöl](#) | [Estragon](#) | [Feierabend Rezepte](#) | [Feta](#) | [Filet](#) | [Fingerfood](#) | [Fisch](#) | [Fischsauce](#) | [Fladenbrot](#) | [Flambieren](#) | [Flammeri](#) | [Flan](#) | [Fleisch](#) | [Frischkäse](#) | [Frühlingsrollen](#) | [Gefüllte Weinblätter](#) | [Garnelen](#) | [Geflügel](#) | [Gelee](#) | [Gerste](#) | [Getreide](#) | [Gewürze](#) | [Ginseng](#) | [Gnocchi](#) | [Gorgonzola](#) | [Gourmetküche](#) | [Gourmet-Rezepte](#) | [Gratin](#) | [Gremolata](#) | [Hackfleisch](#) | [Hafer](#) | [Harzer](#) | [Haselnuss](#) | [Hauptgerichte](#) | [Hefekuchen](#) | [Heidesand](#) | [Heringssalat](#) | [Hirschschinken](#) | [Hirse](#) | [Honig](#) | [Hüttenzauber](#) | [Hummer](#) | [Ingwer](#) | [Jakobsmuscheln](#) | [Joghurt](#) | [Käse](#) | [Kaisergranat](#) | [Kalb](#) | [Kalbsfilet](#) | [Kalte Gerichte](#) | [Kaninchen](#) | [Karamell](#) | [Kartoffelsuppe](#) | [Kaviar](#) | [Kekse](#) | [Kerbel](#) | [Ketchup](#) | [Kinderküche](#) | [Klöße](#) | [Knäckebrot](#) | [Knödel](#)

[Kochbuch](#) | [Kochen für Anfänger](#) | [Kochen für die Familie](#) | [Kochen mit Käse](#) | [Kochkurse](#) | [Kokos](#) | [Kokosmakronen](#) | [Kokosmilch](#) | [Konfitüre](#) | [Koriander](#) | [Krabben](#) | [Krebs](#) | [Kreuzkümmel](#) | [Kroketten](#) | [Kuchen](#) | [Kümmel](#) | [Lachs](#) | [Lakritz](#) | [Languste](#) | [Leber](#) | [Liebstöckel](#) | [Lorbeer](#) | [Macadamia](#) | [Männerküche](#) | [Majoran](#) | [Manchego](#) | [Mandeleines](#) | [Mandelkuchen](#) | [Mandeln](#) | [Marinade](#) | [Marmelade](#) | [Maronen](#) | [Marshmallow](#) | [Marzipan](#) | [Mascarpone](#) | [Medaillon](#) | [Meeresfrüchte](#) | [Meerrettich](#) | [Mehl](#) | [Miesmuscheln](#) | [Milch](#) | [Minze](#) | [Miso Suppe](#) | [Mürbeteig](#) | [Muscheln](#) | [Mohn](#) | [Müsli](#) | [Nougat](#) | [Nudeln](#) | [Ofenschlupfer](#) | [Ofengerichte](#) | [Oregano](#) | [Parmesan](#) | [Pasta](#) | [Pastrami](#) | [Petersilie](#) | [Peperonata](#) | [Pfeffer](#) | [Pie](#) | [Pinienkerne](#) | [Pistazien](#) | [Plätzchen](#) | [Polenta](#) | [Popcorn](#) | [Püree](#) | [Pudding](#) | [Puffer](#) | [Pumpernickel](#) | [Pute](#) | [Quark](#) | [Räuchern](#) | [Rapsöl](#) | [Ravioli](#) | [Reibekuchen](#) | [Reis](#) | [Rezepte mit fünf Zutaten](#) | [Rindfleisch](#) | [Risotto](#) | [Roggen](#) | [Rosmarin](#) | [Rote-Bete-Suppe](#) | [Safran](#) | [Sahne](#) | [Salat](#) | [Salbei](#) | [Salsa](#) | [Sambal-Oelek](#) | [Sanddorn](#) | [Sandwich](#) | [Sauerampfer](#) | [Schinken](#) | [Schmorgerichte](#) | [Schnelle Rezepte](#) | [Schokolade](#) | [Schupfnudeln](#) | [Schwalbennestersuppe](#) | [Schweinefleisch](#) | [Scones](#) | [Scoville](#) | [Seelachs](#) | [Senf](#) | [Sepia](#) | [Sesam](#) | [Sesamöl](#) | [Shortbread](#) | [Snacks](#) | [Sojasauce](#) | [Spaghetti](#) | [Spätzle](#) | [Speck](#) | [Spritzgebäck](#) | [Steak](#) | [Strudel](#) | [Stollen](#) | [Süße Hauptgerichte](#) | [Sugo](#) | [Suppe](#) | [Tabasco](#) | [Tapas](#) | [Tatar](#) | [Tempura](#) | [Terrine](#) | [Thymian](#) | [Tilapia](#) | [Tintenfische](#) | [Toast](#) | [Tofu](#) | [Tomatenmark](#) | [Tomatensuppe](#) | [Torte](#) | [Trüffel](#) | [Tunfisch](#) | [Tunfisch-Rezepte](#) | [Vanille](#) | [Vanillesauce](#) | [Venusmuscheln](#) | [Vollkorn](#) | [Vollkornbrot](#) | [Waffeln](#) | [Walnüsse](#) | [Wasabi](#) | [Weinseminare](#) | [Weizen](#) | [Wild](#) | [Wraps](#) | [Würzsaucen](#) | [Wurstsalat](#) | [Zimtsterne](#) | [Zitronengras](#) | [Zubereiten](#) | [Zucker](#) | [Zwieback](#) | [Zwiebeln](#) | [Castello Aktion](#)

Rezeptklassiker

[Apfelkuchen](#) | [Apfelmus](#) | [Apfelstrudel](#) | [Baeckeoffe](#) | [Bagel](#) | [Baked Beans](#) | [Bananenbrot](#) | [Bethmännchen](#) | [Biersuppe](#) | [Birnen, Bohnen und Speck](#) | [Birne-Helene](#) | [Borretsch](#) | [Bratkartoffeln](#) | [Brioche](#) | [Brownies](#) | [Bruschetta](#) | [Burger](#) | [Butterkuchen](#) | [Carpaccio](#) | [Caesar Salad](#) | [Cevapcici](#) | [Chili con carne](#) | [Coleslaw](#) | [Coq au vin](#) | [Cordon Bleu](#) | [Crema catalana](#) | [Crème brûlée](#) | [Crêpes](#) | [Croissant](#) | [Crostini](#) | [Cupcakes](#) | [Currywurst](#) | [Dibbelabbes](#) | [Eggs Benedict](#) | [Eiersalat](#) | [Eisbein](#) | [Falafel](#) | [Forelle](#) | [Müllerin](#) | [Flammekuchen](#) | [Flammkuchen](#) | [Florentiner](#) | [Frikadellen](#) | [Grüne Sauce](#) | [Grünkohl](#) | [Guacamole](#) | [Gulasch](#) | [Gurkensalat](#) | [Hefezopf](#) | [Herzoginkartoffeln](#) | [Himmel und Erde](#) | [Hollandaise](#) | [Holunderblüten](#) | [Holunderblütengelee](#) | [Holunderblütensirup](#) | [Hot-Dog](#) | [Hühnerfrikassee](#) | [Hühnersuppe](#) | [Jägerschnitzel](#) | [Kalter Hund](#) | [Kartoffelgratin](#) | [Kartoffelpuffer](#) | [Kartoffelpüree](#) | [Kartoffelsalat](#) | [Kartoffelsuppe](#) | [Käsefondue](#) | [Käsekuchen](#) | [Königsberger Klopse](#) | [Kotelett](#) | [Köttbullar](#) | [Kohlrouladen](#) | [Krautsalat](#) | [Kürbissuppe](#) | [Labskaus](#) | [Lammrücken](#) | [Lammstelzen](#) | [Lasagne](#) | [Lavendel](#) | [Lebkuchen](#) | [Lemon Curd](#) | [Linzer Torte](#) | [Maischolle](#) | [Marmorkuchen](#) | [Maultaschen](#) | [Milchreis](#) | [Minestrone](#) | [Moules Frites](#) | [Mousse au Chocolat](#) | [Moussaka](#) | [Muffins](#) | [Nudelsalat](#) | [Nussecken](#) | [Obazda](#) | [Ochsenschwanzsuppe](#) | [Ofenkartoffel](#) | [Omelette](#) | [Ossobuco](#) | [Paella](#) | [Panna Cotta](#) | [Pesto](#) | [Pfannkuchen](#) | [Pizza](#) | [Pizza Margherita](#) | [Pommes](#) | [Quiche](#) | [Quiche Lorraine](#) | [Ratatouille](#) | [Remoulade](#) | [Rhabarberkuchen](#) | [Rheinischer Sauerbraten](#) | [Ribollita](#) | [Rinderrouladen](#) | [Risotto](#) | [Roastbeef](#) | [Rote Grütze](#) | [Rouladen](#) | [Rührei](#) | [Sachertorte](#) | [Salade niçoise](#) | [Saltimbocca](#) | [Sauerkraut](#) | [Schnitzel](#) | [Schokolade](#) | [Schwarzwälder Kirschtorte](#) | [Senfsauce](#) | [Senfeier](#) | [Souffle](#) | [Sonnenblumenkerne](#) | [Spaghetti Bolognese](#) | [Spaghetti-Carbonara](#) | [Spargelsuppe](#) | [Spekulatius](#) | [Streuselkuchen](#) | [Süße Snacks](#) | [Sushi](#) | [Tarte](#) | [Tiramisu](#) | [Toast Hawaii](#) | [Tomatensuppe](#) | [Tortellini](#) | [Tortilla](#) | [Thüringer Klöße](#) | [Schokoladenpudding](#) | [Vanillekipferl](#) | [Vitello Tonnato](#) | [Vorspeise](#) | [Waldmeisterbowle](#) | [Waldorfsalat](#) | [Wein und Schokolade](#) | [Wiener Schnitzel](#) | [Zabaione](#) | [Zigeunerschnitzel](#) | [Zimtschnecken](#) | [Zimtsterne](#) | [Zürcher Geschnetzeltes](#) | [Zwetschgenkuchen](#) | [Zwiebelkuchen](#)

Obst

[Açaí](#) | [Acerola](#) | [Ananas](#) | [Apfel](#) | [Aprikosen](#) | [Auberginen](#) | [Avocado](#) | [Banane](#) | [Beeren](#) | [Birnen](#) | [Blutorange](#) | [Brombeeren](#) | [Cantaloupe Melone](#) | [Cranberries](#) | [Datteln](#) | [Erdbeeren](#) | [Exotische Früchte](#) | [Feige](#) | [Getrocknete Beeren](#) | [Granatapfel](#) | [Grapefruit](#) | [Goji Beere](#) | [Heidelbeeren](#) | [Himbeeren](#) | [Holunderbeeren](#) | [Honigmelone](#) | [Johannisbeeren](#) | [Kumquat](#) | [Litschis](#) | [Kernfrüchte](#) | [Kirschen](#) | [Kiwi](#) | [Mandarinen](#) | [Mango](#) | [Maracuja](#) | [Melone](#) | [Mirabellen](#) | [Nektarinen](#) | [Obst](#) | [Obstsalat](#) | [Orange](#) | [Papaya](#) | [Pfirsich](#) | [Pflaumen](#) | [Physalis](#) | [Preiselbeeren](#) | [Quitten](#) | [Rosinen](#) | [Stachelbeeren](#) | [Steinobst](#) | [Tamarillo](#) | [Traube](#) | [Wassermelone](#) | [Zitrone](#) | [Zitrusfrüchte](#) | [Zuckermelone](#) | [Zwetschgen](#)

Gemüse & Hülsenfrüchte

[Artischocken](#) | [Auberginen](#) | [Augenbohnen](#) | [Belugalinsen](#) | [Bohnen](#) | [Broccoli](#) | [Brotfrucht](#) | [Buschbohnen](#) | [Butternusskürbis](#) | [Champignons](#) | [Chicoree](#) | [Daikon-Rettich](#) | [Dulce](#) | [Eichelkürbis](#) | [Erbsen](#) | [Exotisches Gemüse](#) | [Feigenblattkürbis](#) | [Fenchel](#) | [Feldsalat](#) | [Feuerbohnen](#) | [Flaschenkürbis](#) | [Goabohnen](#) | [Gurken](#) | [Hagebutte](#) | [Hokkaido Kürbis](#) | [Haricot de Mer](#) | [Hülsenfrüchte](#) | [Karotten](#) | [Kartoffeln](#) | [Keniabohnen](#) | [Kichererbsen](#) | [Kidneybohnen](#) | [Knoblauch](#) | [Knollensellerie](#) | [Kochbanane](#) | [Kohl](#) | [Kohlrabi](#) | [Kombu](#) | [Kräuterseitlinge](#) | [Kürbis](#) | [Lauch](#) | [Limabohnen](#) | [Linsen](#) | [Löwenzahn](#) | [Mais](#) | [Mangold](#) | [Möhren](#) | [Moschuskürbis](#) | [Netzmelone](#) | [Nüsse](#) | [Mungobohnen](#) | [Nori](#) | [Olive](#) | [Olivenöl](#) | [Olivensorte](#) | [Pak Choi](#) | [Palmherzen](#) | [Paprika](#) | [Pastinaken](#) | [Patisson](#) | [Petersilienwurzel](#) | [Pfefferlinge](#) | [Pilze](#) | [Portulak](#) | [Puy Linsen](#) | [Radieschen](#) | [Radicchio](#) | [Rhabarber](#) | [Salat](#) | [Schlangenkürbis](#) | [Schwammgurke](#) | [Shiitake](#) | [Spitzkohl](#) | [Rettich](#) | [Rohkost](#) | [Rote Bete](#) | [Rote Linsen](#) | [Rotkohl](#) | [Schalotten](#) | [Schwarzwurzeln](#) | [Schnittlauch](#) | [Sellerie](#) | [Sojabohnen](#) | [Sommerkürbis](#) | [Spargel](#) | [Spargelrezepte](#) | [Spinat](#) | [Stangenbohnen](#) | [Staudensellerie](#) | [Steckrüben](#) | [Steinpilze](#) | [Suppengrün](#) | [Tellerlinsen](#) | [Tomaten](#) | [Trockenfrüchte](#) | [Turbankürbis](#) | [Wachsbohnen](#) | [Wachtelbohnen](#) | [Wakame](#) | [Wasserspinat](#) | [Wintergemüse](#) | [Winterkürbis](#) | [Wirsing](#) | [Wurzelgemüse](#) | [Yamswurzel](#) | [Zierkürbis](#) | [Zucchini](#) | [Zuckerschoten](#) | [Zwiebelgemüse](#)

Gesunde & leichte Küche

[Abnehmen](#) | [Bio](#) | [Brainfood](#) | [Dampfgaren](#) | [Ernährungsformen](#) | [Ernährung in der Schwangerschaft](#) | [Ernährung im Alter](#) | [Fairtrade](#) | [Fit in den Frühling](#) | [Frische Küche](#) | [Gesunde Ernährung](#) | [Gesund Essen](#) | [Geschmack](#) | [Glutenfrei](#) | [Kräuter](#) | [Laktosefrei](#) | [Leichte Küche & Diäten](#) | [Leinsamen](#) | [Low Carb](#) | [Low Fat](#) | [Rezepte mit Vitaminen](#) | [Soul Food](#) | [Vegane Rezepte](#) | [Vegetarische Rezepte](#) | [Vitamine](#) | [Vitamin A](#) | [Vitamin B](#) | [Thiamin \(Vitamin B1\)](#) | [Riboflavin \(Vitamin B2\)](#) | [Pyridoxin \(Vitamin B6\)](#) | [Cobalamin \(Vitamin B12\)](#) | [Vitamin C](#) | [Vitamin E](#) | [Vitamin K](#) | [Biotin](#) | [Folsäure](#) | [Niacin](#) | [Pantothensäure](#)

Getränke

[Bier](#) | [Chai](#) | [Champagner](#) | [Cocktails](#) | [Feuerzangenbowle](#) | [Glühwein](#) | [Kaffee](#) | [Likör](#) | [Punsch](#) | [Rumtopf](#) | [Saft](#) | [Tee](#) | [Wein](#) | [Weissbier](#)

Küchenausstattung

[Herde](#) | [Induktion](#) | [Küche](#) | [Küchenmaschinen](#) | [Küchenmöbel](#) | [Kühlschränke](#) | [Messer](#) | [Töpfe](#) | [Toaster](#) | [Wasserkocher](#) | [Weinkühlschränke](#)

Feste & Anlässe

[Advent](#) | [Adventsrezepte](#) | [April](#) | [Basler Leckerli](#) | [Buche de Noel](#) | [Chinesisches Neujahr](#) | [Christmas Pudding](#) | [Dickmacher und Alternativen](#) | [Erntedank](#) | [Fasching](#) | [Februar](#) | [Frühlingsrezepte](#) | [Frühlings Tischdeko](#) | [Frühstück](#) | [Fingerfood](#) | [Fondue](#) | [Fondurezepte](#) | [Glögg](#) | [Grillen](#) | [Halloween](#) | [Hochzeitsuppe](#) | [Herbst Rezepte](#) | [Joulukinkku](#) | [Karneval](#) | [Kinderküche](#) | [Kochen für Berufstätige](#) | [Kochen für Freunde](#) | [Kulinarischer Ausflug](#) | [Kulinarisches Kino](#) | [laufabrau](#) | [März](#) | [Mai](#) | [Menue](#) | [Mince Pie](#) | [Muttertag](#) | [Oktoberfest](#) | [Ostern](#) | [Osterbrunch](#) | [Osterdeko](#) | [Osterdekoration](#) | [Osterkaffee](#) | [Osterkuchen](#) | [Osterlamm](#) | [Ostermenue](#) | [Osterrezepte](#) | [Pandoro](#) | [Panettone](#) | [Partyrezepte](#) | [Picknick](#) | [Plätzchen Rezepte](#) | [Rezepte im Juni](#) | [Rezepte im Juli](#) | [Rezepte im August](#) | [Rezepte im September](#) | [Rezepte im Oktober](#) | [Rezepte im November](#) | [Rezepte im Dezember](#) | [Rezepte im Januar](#) | [Risalamande](#) | [Saisonrezepte](#) | [Schulanfang](#) | [Sommer-Rezepte](#) | [Thanksgiving](#) | [Tirggel](#) | [Turrón](#) | [Unterwegs](#) | [Valentinstag](#) | [Weihnachten](#) | [Weihnachtsmenü](#) | [Weihnachtsbäckerei](#) | [Weihnachtsgebäck](#) | [Weihnachtsrezepte](#) | [Winter-Rezepte](#) | [Silvester](#) | [Silvestermenü](#) | [Silvesterparty](#)

Internationale Küche

[Aglio Olio](#) | [Aioli](#) | [Ajvar](#) | [Algensalat](#) | [Anhui Küche](#) | [Argentinische Küche](#) | [Australische Küche](#) | [Balkan Küche](#) | [Black Pudding](#) | [Blini](#) | [Böhmische Küche](#) | [Böhmische Spezialitäten](#) | [Borschtsch](#) | [Britische Küche](#) | [Britische Spezialitäten](#) | [Cabanossi](#) | [Cannelloni](#) | [Cantuccini](#) | [Casatiello](#) | [Cassoulet](#) | [Clafoutis](#) | [Chinesische Küche](#) | [Colomba Pasquale](#) | [Cookies](#) | [Dim Sum](#) | [Djuvec](#) | [Dobostorte](#) | [Empanadas](#) | [Enchilada](#) | [Fanesca](#) | [Französische Küche](#) | [French Toast](#) | [Frittata](#) | [Fudge](#) | [Fujian Küche](#) | [Gazpacho](#) | [Griechisch Kochen](#) | [Griechische Küche](#) | [Haggis](#) | [Halva](#) | [Harissa](#) | [Hoisin-Sauce](#) | [Hot Cross Buns](#) | [Hühnchen Kiew](#) | [Hummus](#) | [Hunan Küche](#) | [Internationale-Osterspezialitäten](#) | [Irische](#)

[Küche](#) | [Irische Spezialitäten](#) | [Italienische Küche](#) | [Jiangsu Küche](#) | [Kanton Küche](#) | [Kulinarische Städtereisen](#) | [Kulitsch](#) | [Maemmi](#) | [Mazanec](#) | [Mazurek](#) | [Mie Nudeln](#) | [Mediterrane Küche](#) | [Mexikanische Küche](#) | [Moussaka](#) | [Kanadische Küche](#) | [Koulourakia](#) | [Österreichische Küche](#) | [Orientalische Küche](#) | [Osterschinken](#) | [Panettone](#) | [Pavlova](#) | [Phad-Thai](#) | [Panforte](#) | [Pascha](#) | [Pastiera](#) | [Pilaw](#) | [Polnische Küche](#) | [Polnische Spezialitäten](#) | [Porridge](#) | [Profiteroles](#) | [Reinling](#) | [Regionale Küche](#) | [Rillette](#) | [Russische Eier](#) | [Russische Küche](#) | [Savarin](#) | [Skandinavische Küche](#) | [Skandinavische Spezialitäten](#) | [Schweizer Küche](#) | [Shandong Küche](#) | [Simmel Cake](#) | [Soljanka](#) | [Spanische Küche](#) | [Stew](#) | [Stifado](#) | [Street Food](#) | [Tajine](#) | [Teriyaki](#) | [Thailand](#) | [Trifle](#) | [Tsoureki](#) | [Torta Pasqualina](#) | [US-Amerikanische Küche](#) | [Vitello Tonnato](#) | [Wok](#) | [Worcestersauce](#) | [Yorkshire Pudding](#) | [Zhejiang Küche](#) | [Zurek](#)
[Impressum](#) | [Kontakt](#) | [AGB](#) | [Presse](#) | [Werbung](#) | [Nutzungsbasierte Online Werbung](#) | [Datenschutz Newsletter](#) | [Abo-Übersicht](#) | [FAQ](#)

© essen-und-trinken.de 2013 - Deutsche Spezialitäten

essen-und-trinken.de haftet nicht für die Inhalte externer Websites

- [chefkoch.de](#)
- [CooksUnited.co.uk](#)
- [DOGS MAGAZIN](#)
- [Living At Home](#)
- [NATIONAL GEOGRAPHIC](#)
- [neueszuhaue.de](#)
- [SCHÖNER WOHNEN](#)
- [WieWohnstDu.de](#)